Dorado grillado con salsa de naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal gruesa: A gusto
Dorado: 2 Filetes

Chips de batata

Sal: A gusto
Aceite: Cantidad necesaria
BATATA: 1 Unidad

Guarnición

Puerro: 1 Unidad
Sal: A gusto
Berenjena: 1 Unidad
Pimiento rojo: 1 Unidad
Manteca: 1 Nuez
Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa de naranjas

Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Vino Blanco: 1/2 Taza
Manteca: 1 cda.
Perejil picado: A gusto
Jugo de Naranja: 1 Unidad
Ralladura de naranja: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Retire las escamas del filete y corte en trozos.
- Realice cortes superficiales del lado de la piel.
- Condimente con sal gruesa.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle el filete del lado de la carne y de vuelta.

Guarnición

- Corte la cáscara de la *berenjena* con 2 cm de parte de la carne y corte en cubos.
- Retire las semillas del *pimiento* y corte en cubos.
- Lave el *puerro* y corte al bies.
- En la misma sartén del sellado del pescado con aceite de oliva caliente, saltee la *berenjena* junto con el *puerro* y el *pimiento*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Una vez que estén tiernas incorpore la *manteca*.

Chips de batata

- Lave la *batata* y corte láminas finas.
- En un sartén con abundante aceite caliente, fría hasta que doren.
- Retire y escurra sobre papel absorbente

Salsa de naranjas

- En una sartén vierta el vino y deje evaporar el alcohol.
- Agregue el *jugo* de *naranja* junto con el de *limón* y deje reducir.
- Incorpore la ralladura.
- Condimente con sal, pimienta y *pimentón*.
- Retire del fuego y añada la *manteca* junto con el *perejil* picado y mezcle.

Armado

- Coloque en una placa el filete condimente con pimienta y termine la cocción en el horno a 170°C, 8 minutos aproximadamente

Presentación

- Sirva sobre un plato un colchón de la *guarnición* de verduras, por encima una porción del dorado grillado, salsee con la salsa de naranjas y decore con los chips de *batata* y hojas de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dorado-grillado-con-salsa-de-naranjas